

Panduan Wawancara

Kepada Pemilik atau Pengelola Restoran di Semarang

Berikut ini adalah pertanyaan yang akan diajukan kepada pemilik restoran untuk menggali informasi secara lebih dalam untuk memperoleh gambaran umum dan data terkait bisnis restoran.

1. Terkait dengan ide dan konsep bisnis pendirian restoran.
 - a. Mengapa Anda tertarik untuk menjalankan bisnis restoran? Peluang apa yang Anda lihat?
 - b. Apakah ide bisnis dan konsep bisnis yang Anda ambil pada saat pendirian restoran ini? Mengapa ide bisnis dan konsep bisnis ini Anda pilih?
 - c. Apa yang khas dari konsep restoran ini?
2. Terkait dengan aspek pasar.
 - a. Bagaimanakah kondisi bisnis kuliner di Semarang?
 - b. Bagaimanakah tingkat pertumbuhan dan persaingan bisnis restoran di Semarang?
 - c. Siapa saja kompetitor yang dihadapi?
 - d. Apa sajakah keunggulan dan kelemahan yang dimiliki oleh restoran yang Anda didirikan dibandingkan pesaing yang sudah ada?
 - e. Apakah peluang yang Anda lihat sehingga Anda memutuskan untuk menjalankan bisnis ini?

- f. Siapa saja target pasar yang dituju? Siapakah yang menjadi target pasar potensial?
- g. Apakah melihat adanya ancaman pada saat ini dan masa mendatang terhadap jalannya restoran ini?
- h. Apa saja media promosi yang dipergunakan?
- i. Bagaimana strategi Anda dalam berpromosi?

3. Terkait dengan aspek operasional.

- a. Berapa lama operasional restoran ini?
- b. Apa saja aspek-aspek utama yang menentukan keberhasilan operasional restoran ini?
- c. Bagaimanakah pembagian ruang pada restoran ini? Ruangan apa sajakah itu? Adakah standarisasi dan penampilan khusus terhadap setiap ruangan yang terdapat di restoran ini?
- d. Apakah ada indikator-indikator yang digunakan untuk menilai tolak ukur pelayanan yang diberikan?
- e. Apa dasar teknik penyajian dan model pelayanan yang digunakan yang dapat menjadi ciri restoran ini?
- f. Ada berapa macam kegiatan operasional yang dilakukan?
- g. Apa saja permasalahan yang sering terjadi dalam masing-masing kegiatan operasional restoran ini? Bagaimana cara mengatasi hal tersebut?
- h. Apa hal-hal yang dilakukan sebagai langkah kegiatan pengawasan terkait kegiatan operasional ini?

4. Terkait dengan aspek keuangan dan investasi yang dilakukan
- a. Langkah-langkah apa saja yang Anda lakukan dalam memperkirakan besarnya dana investasi?
 - b. Berapa besar dana investasi yang dibutuhkan? Dari manakah dana investasi tersebut berasal?
 - c. Bagaimanakah penggunaan alokasi dana investasi yang diperoleh?
 - d. Bagaimanakah pengklasifikasian biaya (biaya tetap dan biaya variabel)?
 - e. Bagaimanakah perencanaan volume penjualan serta tingkat laba yang Anda lakukan?
 - f. Berapa lama perkiraan waktu yang diperlukan hingga modal usaha dapat kembali?
 - g. Apa hal-hal yang dilakukan sebagai langkah kegiatan pengawasan terkait investasi dan keuangan ini?

